

和梨のヴァイツェン

瑞々しい梨風味を詰め込んだ
フルーティーな味わい

10/5
発売

神奈川県小田原市より豊水・幸水・菊水3種類の訳あり梨を引取って使用しています。細切れ、梨ペースト、梨ジュースに加工。小麦麦芽を主原料としたフルーティーなヴァイツェンというビールに3段階に分けて加え、瑞々しくフルーティーな梨の風味を詰め込みました。



風に揺られ枝と擦れて傷が出来てしまった梨(左)、近年異常気象の影響で増えている蜜症梨(右)。リンゴでは蜜は喜ばれますか、梨では特有の食感が無くなってしまったため廃棄対象に。食用としての問題はありません。



この2つのビールには、表皮の傷や色むら、形がいびつななどで一般には販売出来なくなった“訳あり果実”を活用しています。訳あり果実の利用は食品ロス削減にもつながり、SDGs達成に貢献しています。またどちらのビールも、日本で認められている量以上の果物を使用しているため“発泡酒”表記になります。麦芽率は50%以上なので酒税はビール同じで「節税型発泡酒」とは一線を画します。

**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**

12 つくる
つかう



7種の桃のエール

500kgの桃を贅沢に使用
桃の甘味・酸味を丸ごと感じる味わい

山梨県甲府市より7種類(※)の訳あり桃を引き取りピューレに加工。

それをビールのベースとなる麦汁に投入しています。通常の大麦麦芽に加え、柔らかい飲み口を表現できる小麦麦芽を合わせて使用しています。

※白鳳・夢しずく・あかつき・まどか・川中島・ゆうぞら・さくら

10/27
発売



香りは甘い桃そのもの。
飲んでみると、ただ甘いだけではなく桃の種のまわりの酸味も感じられます。生の桃を丸ごとかじったようなビールです。

もともと横浜オクトーバーフェストというイベント限定のビールで、1日1,000杯以上販売の実績をもつ名物ビールです。昨年、今年はイベント中止のためボトル販売を行っています。



■アマビエIPA覚醒版 緊急発売!

2020年4月、新型コロナウイルスの収束を願い利益を感染症対策に寄付するビール「アマビエIPA」を発売。

ビールイベントのため準備していたものを、その中止に伴い用途変更して発売したため“イベント再開までは”と販売を継続。

しかし、1年以上経った今もイベントが再開できる目途は立たず、酒類業界を取り巻く環境は厳しいままです。

そのため、今一度“神頼み”ならぬ“妖怪頼み”をしようと「アマビエIPA 覚醒版」を発売致しました。

アマビエIPAシリーズの寄付額は1000万円に達しました。

次の完成情報を
もらさず入手するには
メルマガ登録をお薦め



■7種類・3形態のホップでジューシーな果実感

「アマビエIPA 覚醒版」は「アマビエIPA」と同様、7種類のホップ(※)を使用しています。

今回は通常のペレットホップに加え、ホップのコア部分(ルブリン)を濃縮したクライオホップ(CRYO)・そのコアの部分をさらに濃縮して液状化したインコグニート(Incognito)という3形態のものを駆使。洋梨・マンゴー・柑橘を思わせるフルーティーなホップフレーバーをぎゅうぎゅうに詰め込んでいます。ホップの果実感に優しく寄りそうように、飲み口はクリーミーで滑らかです。

※ Ekuano(Incognito), Citra(Incognito), Mosaic(Incognito) ,Citra, Simcoe(CRYO), Olympic, Centennial, Azacca



SanktGallen® TAP ROOM

www.sanktgallenbrewery.com/taproom/

この秋、サンクトガレン初の直営店が本厚木にオープンします。レギュラービールから季節限定のフルーツビールまで、常時10種類以上、最大20種類のビールが楽しめます。工場より毎日出来立てビールを直送。最高の状態でご提供します。

2021
秋
OPEN



【住所】神奈川県厚木市中町2-2-1

本厚木ミロード② 1階 (本厚木駅北口すぐ)

【営業時間】11:00～23:00

※本厚木ミロード②の営業時間とは異なります。

※新型コロナウイルス感染防止のため、当面の間、短縮営業の可能性がございます。

